

学 術

わが国を二分する食肉の嗜好

祐 森 誠 司

静岡県立農林環境専門職大学生産環境経営学部

1. はじめに

わが国は外国文化を上手に取込み、そして有益と考えられる部分を自分達なりに咀嚼して、より有用な形に発展させながら自らの文化の中に取り込んで来ました。鎖国を推し進めた江戸時代にあっても、長崎に出島を設けて外交を皆無とすることなく蘭学として情報や技術を獲得していました。そして、明治へと時が進み開国以降は、積極的に外国文化を受け入れ、応用能力の高さと緻密で堅実な技術力で、海外の利器をさらに発展させてきました。この吸収力と応用力は日常の食生活にも反映されており、現在のラーメンやカレーは日本独自の食文化としての評価を得られる状況に至っています。この流れの中には、それまで仏教の教えで制限されてきた肉食文化への取組みも含まれています。そして、この文化振興に求められる食肉資源の生産に畜産業の発展が大きく貢献していることは言うまでも無いことです。ただし、食に対して外から入る新たな物を何でも受け入れたのではありません。日本国民の食へのこだわりは強く、和食（Washoku）として栄養的価値や美味しさにおける視覚の役割、旨味という味覚指標をアピールしています。そして、美味しさに対しては食欲に追究し、多国籍の料理に対するニーズは高く、各地の繁華街には様々なエスニックレストランが点在し、本格的な食事をどこでも摂ることができます。

現代のように航空機による移動が中心となるまでは船舶での渡航が中心でした。そのため横浜、神戸はわが国において2大玄関口となり、華僑が貿易を行う上でも便利であることから集団で生活を始め中

華街（チャイナタウン）を構築して、独自の食文化も発信しています。横浜と神戸の中華街で、同じ中華料理の呼称に違いがありますが、大衆化したメニューであるが故にあまり気付かれていません。あるいは、気付いた人もその理由を考える必要がないまま、過ごしていると思います。例えば、神戸で「ぶた饅頭」、横浜で「肉饅頭」です。同じ食品なのになぜこのような呼称に違いがあるのでしょうか（図1）。この違いは「肉」と呼ぶ食材を提供する動物が関東では豚、関西では牛だからです（図2）。ですから神戸では豚肉を使う饅頭を「ぶた饅頭」と呼んで、これは豚肉ですとアピールしています。日本のようにさほど大きくない国土において西と東で肉を提供する家畜が何故異なるのかについて、今回はわが国の畜産の歴史と関連させて話題展開してみようと思います。

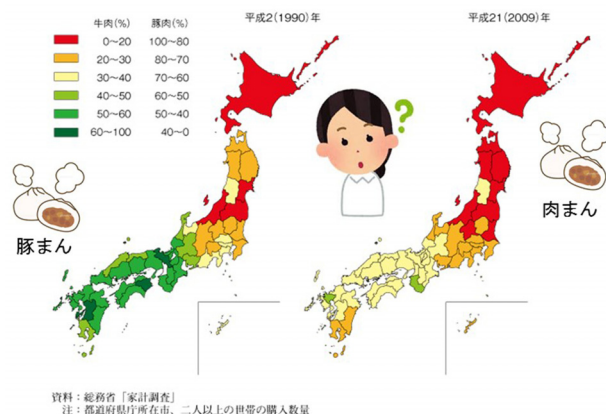


図1. 日本を東西に分ける食肉の嗜好
東は豚肉、西は牛肉・・・でも家計の都合で高値の牛肉の消費が西でも減りつつあります。



図2. 筋肉内への脂肪交雑が高い牛肉と低い豚肉加工品（ハム、ソーセージなど）としては豚肉のほうが都合が良いのです。

2. 牛と馬の伝来

大型家畜である牛と馬は、農業の伝来と同時期に大陸から日本国内に持ち込まれたとされています。当時の日本人にとっては、力強い牛は民衆の中で労力として活用されました。労力としては畑仕事を含め、荷役や人の輸送も含まれます。そして物を輸送するための車を作る技術が拙かったことが馬よりも牛の利用を高めました。すなわち、馬の移動の早さに耐える車を作れなかったという技術的な制約があり、公家のような優雅な移動に牛車（図3）が適したようです。馬は埴輪（図4）などにも馬具を備えた姿が残っているように乗馬のための動物として伝来しており、当時はその他の労力に利用するものではなかったのでしょうか。その一面として、今でも大きな神社ではその入り口付近の厩舎に神馬として馬が飼育（図5）されていますが、これは神様の移動手段に乗用として利用するためとされています。願



図3. 時代祭の牛車人物図（部分）
都で公家たちが移動するのに利用した乗り物の代表“おいしい”の京都最新情報 より

い事に対して神様の乗り物としての馬を奉納する、すなわち一種の生贄（スケープゴート）として利用することが古くから行われました。この習慣が現在の絵馬に通じるもので、絵馬の始まりは京都市北部の貴船神社（図6）であるとされています。したがって、牛が民衆に親しまれたのに対して、馬は一



図4. 馬具を装備した馬の埴輪
(photo by (c)Tomo.Yun) URL (<http://www.yunphoto.net>)



図5. 京都上賀茂神社の神馬 神山号
この厩舎は本殿までの参道途中に設置されています。
<https://japatabix.com/kyoto-momiji-kamigamo-jinja/>より



J-TRIP Smart Magazine (観光情報 Webマガジン) より

図6. 京都貴船神社に奉納されているウマの
ブロンズ像と絵馬の原型とされる立札

般大衆から距離を置いた存在であったと考えられます。また、馬をわが国に送り込んだ大陸の国々においても馴致された馬は貴重な存在で、食の対象ではなかったため食材としては伝えられず、さらにわが国でも野生馬がいなかったことから馬を食べる経験がなく、食の対象とはならなかったのです。一方で牛に関しては、導入以前に北方から地続きの時代に伝来した少数の野生牛が関東以北に生息し、食の対象となっていたようですが、その期間は牛骨が貝塚等から発見される時代から推定して縄文時代までのようで、当時の野生牛は絶滅の道を歩んだものと推察されます。一方、今日の黒毛和種の基礎となった牛は前述の通り関西以西に大陸から伝来しており、現在の産地近くに止まったようです（図7）。古代の日本人にとって牛は食の対象となることもありましたが、家畜として労働力を提供してくれることと、繁殖に関する努力が足らなかったことで個体が順調には増えなかったため、積極的な食材には至らなかったようです。そして、文化的な交流としてやがて仏教が伝来し、動物食を戒める意識が根付き、皇族から「牛馬犬猿鶏の肉を食うことを禁ずる」といった詔勅が出され、家畜としての牛がいなくなるということはありませんでした。しかし、牛を連れて移動してきた帰化人を中心に隠れて牛を食べる分化も残りつつ、仏教が伝来すると同時に大陸から乳加工食品の加工技術が伝わり、労働力だけでなく搾乳をして乳加工を行うことが取組まれます。仏教の経典である大般涅槃経には「牛乳から酪（ヨーグルト）を出して、酪から生蘇（乳脂肪の塊）を出し、生蘇から熟蘇（生蘇の濃縮品）を、そして熟蘇から醍醐（バターに近い状態）を出し、醍醐は最上である」といったことが記されています。今日の醍醐味の語源がここにあるとされるように、手間暇かけた牛乳加工の最上品である醍醐に勝るものはない、ということになります。この製造は、生乳が保存できなかった当時の工夫と言えます。そして、この乳製品を獲得するには、牛の泌乳を促すために新たに子供が生まれる必要があり、技術的には未熟であったと推察されますが積極的な牛の繁殖が取組まれるようになり、牛の個体数減少はこの点からも抑制されたのでしょう。



Koyamabokujo.comより



図7. 鎌倉時代に記録された国牛十図に示される牛呼称には産地が使われていますが、下段以外は関西以西となります。

都を奈良や京都に置いていた当時、BC1200年より以前の人々にとって文化の中心、すなわち生活の中心は関西地域周辺です。奈良時代に坂上田村麻呂が東北に遠征していますが、一般的に関東や東北に都の文化は到達しておらず、蝦夷と呼ばれた独自の文化を有する民族との戦いとなっています。このような生活領域の拡大を図っての行動に馬が活用（図8）されるようになったことで、関西に導入された乗用馬が関東、東北に移動し、逆方向の九州にも運ばれ放置されて現在の在来馬のルーツになったと考えられます。

牛の飼育に関しては、草食動物とはいえ、給与飼料は量と質に注意が払われていましたが、馬に関しては一回の摂取量が少なく、樹葉の利用もできたことで土壌の栄養状態が芳しくない地域でも飼育でき



pic.twitter.com/EHbLAKSPCbより

図8. 騎馬武者像（京都国立博物館所蔵）

かつては足利尊氏の騎馬図とされていたものですが、南北朝時代にはそれまで高貴な身分の乗用であった馬が、その移動能力の高さなどから戦に利用されるようになりました。

ました。火山帯を有するわが国において活火山の活動による火山灰や噴石などが堆積し、土壌の改良がある程度進むか、作物の品種改良が進んだ時代になるまでは小麦などの栽培はできずに蕎麦を栽培するしかなく、このような地域では牛の飼育ができず、馬を飼育することとなりました。痩せた土壌の代表である関東ローム層では馬しか飼育できないため労働力を馬に頼るようになりました。

牛と馬の生産地が東西で分かれた理由はこのように動物の能力に関する条件と土壌など動物を取り巻く環境条件が関係しています。この他に馬に対して牛が関東に移動しなかったのは、陸路を移動させるのに急峻な山岳や大きな河川が障害となっていたことも一因です。作者不明の箱根馬子歌に「箱根八里は馬でも越すが、越すに越せない大井川」とあるように大きな河川に橋がないことは牛の移動にとって致命傷となったのでしょう。先の牛の産地記録（図7）で静岡より東が無いことがこれを裏付けるように考えられます。

一方で馬は関西以西にも移動しており、九州の阿蘇や宮崎（岬馬）など、古くから馬の産地となっていていところもあります。阿蘇山の草千里では牛の放牧が有名ですが、植生の遷移や牛の改良が取組まれるまでは馬の飼育が中心に取組まれ、現在の馬刺しの食文化に通じているものと考えられます。そして、馬刺しを食べる食文化は富士山周辺の静岡県御殿場市や山梨県富士吉田市など特に火山岩が土地柄として多く、僅かな草で飼養できる馬を荷役に利用した地域にも共通する事象です。

九州以南の馬については関西からの移動ではなく、与那国島の与那国馬のように大陸から直接伝来した子孫も多いと考えられます。

3. 豚の伝来

イノシシを家畜化したものが豚です。わが国にも野生のイノシシが分布し、今日も豚熱の媒体としてその分布が問題視されていますが、残念ながらわが国では野生イノシシを馴致、改良して豚を作り出す育種改良は取組まれてきませんでした。貝塚からイノシシの骨が出土してもそれはイノシシであって、

家畜化の産物ではありません。家畜としての生きた豚は、安土桃山時代にポルトガルなどが海外進出の大航海に取組み、鉄砲（種子島）などと一緒に航海の途中に大陸で入手したアジア系の豚と考えられるものを九州の南の島々に持ち込んだことが記録に残っています。鉄砲は、早期に全国統治に奔走していた織田信長の手が届いて活用されるようになりましたが、豚については広まることなく、現地で細々と飼育され、食の対象にもなっていたようです。奄美大島の諸島や沖縄の諸島に島豚と呼ばれる豚がいたことやアグー（図9）、アヨーと呼ばれる独特の品種がいること、さらには独特の豚の料理法が取組まれており、過去の伝来を証明するものになります。これらの豚に関しても、今でこそ在来家畜として注目されていますが、高度経済成長期の畜産振興の時を迎えても生産効率の低さから注目されませんでした。

豚も歴史的には古くから伝来してきましたが、役畜とはならずにあくまで食の対象であったため、畜肉の食利用を制限される時代においては重視されるものでなく、国土全体には伝わりませんでした。



室原路子氏提供

図9. 琉球在来豚とされるアグー
アグーはかつて中国から導入されたとされています。

4. 江戸時代の畜肉関係食品

畜肉の摂取が制限される江戸時代の記録に残る取扱店の存在は「ももんじ屋」となります。野生鳥獣の肉を加工調理して販売していました。現代で言うジビエとなります。滋養強壮の意味合いで半ば薬的な価値評価で扱われていたもののようですが、あ

からさまな販売ができないことでイノシシはボタン、シカはモミジといった隠語名称での販売であり、ウサギにいたっては一羽、二羽というように鳥扱いをすることでごまかしを行っています。ちなみにイノシシのボタンは肉色がボタンの花のように赤いことに起因し、鹿肉のもみじは秋を示す季語の意味で花札の図柄にシカがもみじと一緒に描かれていることによります。

鎖国の時代ですが、8代将軍吉宗はインド産の白い瘤牛（ゼブー）を今の千葉県南房総市嶺岡に導入して、泌乳期には江戸城で搾乳して牛乳やその加工品を摂取し、乾乳期には嶺岡に戻すという形で管理していました。このことで嶺岡は酪農発祥の地と称されています。

吉宗の時代から現代までに、より高能力の西洋型乳牛の代表としてジャージー種を導入し、近代的な西洋式酪農を興したのは群馬県の神津牧場であり、北海道では乳量を多く生産する目的でホルスタイン種を導入してきました。

5. 豚肉の生産

このような畜肉あるいは畜産物の食文化の背景を有するわが国の食肉の嗜好が現在は西の牛と東の豚にどうしてなったのか？特に豚は九州の南方にひっそり飼育されていただけに、江戸幕府から明治時代へと時代が移り、鎖国から開国へと諸外国の文化を取込み、外国人との体格、体力差を克服しようと努め始めると、直ちに食肉の文化が入り込み、牛肉を食べる、「牛鍋屋」が次々と横浜に開店します。これは外国人からの要望が強いことで始められたものですが、食材とした日本の牛が美味しいことで評判になり、その消費が高まります。豚も外国人によって本土に導入され、飼育頭数も増加しました。このような外国人の到来は、日本国民にとって海外資源やその土地の植民地化などを目的に海外進出を企てることへの刺激となりました。この活動が嵩じて日華事変、日露戦争、第一次世界大戦、第二次世界大戦などと次々と戦争に突入してしまうことになりました。ここにわが国が参戦した忌まわしい戦争名を連記しましたが、最終的に敗戦国となった第二

次世界大戦（太平洋戦争）は75年前に終戦を迎えました。この原稿を執筆する私が現在60歳ですので、生まれる15年前に戦争は終了しています。そして、前回の東京オリンピック開催、東名高速道路、東海道新幹線の開通など戦後の復興と自分の成長がパラレルな関係にあります。現在の技術発展とはその速度が異なりますが、この時期に現在に通じる基礎が出来上がってきました。

戦争の間に優秀な乗用馬は軍馬として海外に搬出されます。これと同時にこれら軍馬の管理を徹底するべく獣医学が重視され、獣医の育成が取り組まれるようになりました。そして、東南アジアなどの諸国に進出する関係で保存食料の缶詰を大量に生産し、牛肉などもここに注ぎ込まれました。さらに穀物の備蓄も底を突き、飼料も無い状況で動物園動物の飼育は当然のことながら、家畜も飼育できない状況で本土空襲を受け、終戦を迎えました。

敗戦後の食料事情に関してはとにかく短期に量産することが命題であり、栄養バランスを考えて食料と同時に飼料を生産して畜肉生産に取り組めるようにしなければなりません。そして、十分な栄養価を飼料に回す余裕がない状況でも、短時間に大量の畜肉生産を叶える家畜として豚に白羽の矢が立ちました。この養豚振興を目的に当時、農林省畜産試験場（千葉県）を中心に、周辺の地方行政（茨城、千葉、神奈川、埼玉）の研究機関と共同で食料と飼料の増産として関東ローム層に適するサツマイモを栽培し、出来上がったイモを食料に、クズイモや茎葉を飼料に活用して豚を飼育する方式が広く取組まれました（図10）。そして、この生産された豚肉を美味しく食べる料理としてポークカツレツ（豚カツ）が普及し、さらには採卵養鶏が取組まれるようになるとカツ丼（図11）が生み出されました。この流れによって、関東には豚肉が肉として浸透しました。

一方の牛肉の生産に関しては、生産地が都市部から離れていたこともあり空襲等の被害は免れましたが、牛肉は生産に時間がかかります。費用対効果を考えると豚肉生産の安価さに牛肉は対抗できないため、畜肉を急激に求める関東に対して直ちに供給することはできなかったのですが、地元の関西を中心に消費されました。現在の和牛を代表する黒毛和種

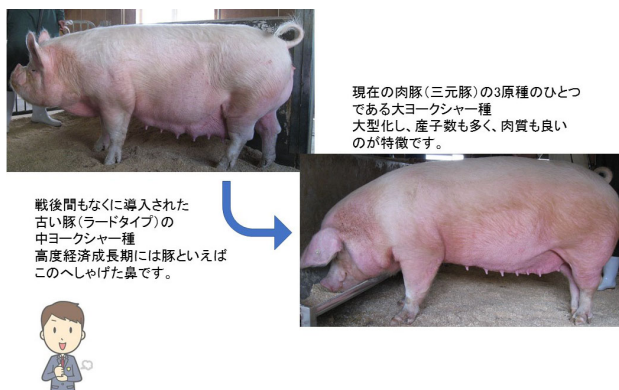


図10. 短期量産の追求から質の追求へ
戦後の養豚ではニーズに応じた主要飼育品種の変更とその変更に対応した飼養管理の改善が取り組まれました。

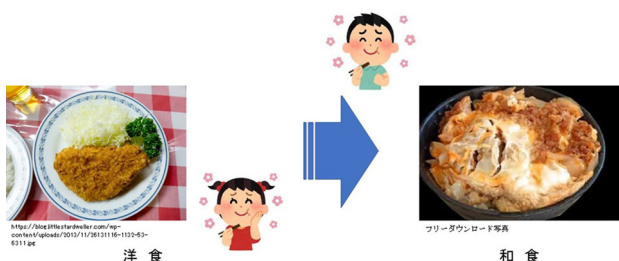


図11. ポークカツレツからカツ丼へ
ほとんど同じ食材で、二度手間を行うことで洋食が和食に変換されます。この応用力こそが日本人の得意とするところでしょう。

に関してもこの時代に外国種の能力を取り入れ、大型化に併せて脂肪交雑を高める品種改良や飼養管理法の工夫が取り組まれて現在に至ります。したがって、関西では豚の飼育が行われるようになるまでに、牛肉が肉としての地位を確立したのです。

わが国の畜肉の食文化と畜産業を考えると、縄文、弥生時代にまで遡り、雄大な歴史背景があるように思われますが、現在当たり前のようになっている状況に関しては戦後75年間の急激な技術発展が大きく関与しており歴史的に古い内容ではないことになります。

6. 謝 辞

今回取り上げました内容は、2013年に関西テレビのスーパーニュースアンカーでも取り上げられ、さらに本年7月末にNHK総合にて放映されました「チコちゃんに叱られる!」で解説しました内容です。

「日常にある素朴な疑問に対する興味はいつの時代にもあることからその解説について文字での記録を残すべきである」と執筆の機会を頂きました秋田県立大学名誉教授の稲元民夫先生に誌面を借りて感謝申し上げます。

7. 参考資料

- 加茂 儀一 (1973) 家畜文化史 法政大学出版
 丹羽太左衛門 (1994) 養豚ハンドブック 養賢堂
 伊藤 宏 (2001) 食べ物としての動物たち 講談社
 JA東京中央会 (1996) 江戸・東京 暮らしを支えた動物達 農文協

プロフィール

1959年生まれ
 1982年3月 東京農業大学農学部畜産学科卒業
 1987年3月 東京農業大学大学院農学研究科博士後期課程修了(農学博士)
 1987年4月～1988年3月 鹿友ビル(株)研究員
 1988年4月～1992年9月 (株)鹿光生物科学研究所研究員
 1992年10月～1995年3月 秋田県立農業短期大学畜産学科講師
 1995年4月 東京農業大学農学部畜産学科勤務
 2006年4月～2020年3月 東京農業大学大学院指導 教授
 2018年3月 日本養豚学会会長(現在に至る)
 2020年4月～静岡県立農林環境専門職大学生産環境経営学部教授

研究テーマ：動物の要求する微量栄養素とその役割について